# RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA
# LUCY CENDALES BERNAL



Yopal Casanare 29 de octubre de 2025

BIENESTAR FAMILIAR

No. 20253940000090262
Código web: NWdZtM+BXeRBQWgEbZRueP5G0LU=
Radicador: MARTHA ISABEL GOMEZ CEPEDA Fecha: 2025-10-31 11:12 Folios: 21
Remitente: LUCY CENDALES BERNAL
Clasificada
Destino: Grupo Administrativo ( Casanare)
Asunto: Radica cuenta de cobro y de ejecución del mes de JUNIO del contrato No 85001342025 cuyo objeto es "PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE A LOS SERVIDORES PUBLICOS QUE LABORAN EN EL ICBF DEL CENTRO ZONAL DE VILLANUEVA, DEPARTAMENTO DE CASANARE".

Señores

La suscrita **LUCY CENDALES BERNAL** domiciliado en Villanueva Casanare**,** identificada con cedula de ciudadanía No 52.11.147, por medio de la presente y de la manera más respetuosa me permito radica cuenta de cobro y de ejecución del mes de JUNIO del contrato No 85001342025 cuyo objeto es "PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE A LOS SERVIDORES PUBLICOS QUE LABORAN EN EL ICBF DEL CENTRO ZONAL DE VILLANUEVA, DEPARTAMENTO DE CASANARE".

Cordialmente

**LUCY CENDALES BERNAL**
C. C 52111147
Dirección electrónica: ricurasdelllano1@gmail.com
Ciudad. Villanueva Casanare
Cel: 3102106530

| LUCY CENDALES BERNAL | LUCY CENDALES BERNAL | CODIGO: FT-SST-001 |
|---|---|---|
| | NIT: 52.111.147 | VERSION: 001 |
| | FORMATO DE ENTREGA DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL Y DOTACION | FECHA DE EDICION: 14-04-2025 |

| NOMBRE COMPLETO | Juan Felipe Gomez Vargas | CARGO: | Aux de Cocina. |
|---|---|---|---|

| No. | FECHA DE ENTREGA | CAMISA ANTIFLUIDO | PANTALÓN ANTIFLUIDO | ZAPATOS ANTIDESLIZANTES | DELANTAL TERMICO | DELANTAL DE CAUCHO | COFIAS | GUANTES | TAPABOCAS | GAFAS | CAMISAS POLOS | ZAPATOS CERRADOS ANTIDESLIZANTES | JEAN PANTALÓN | FIRMA DE RECIBIDO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 22-04-2025 | 1 | 1 | 1 | | | 30 | 30 | 30 | 1 | | | | Juan Felipe G.V. |
| 2 | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | | | | | | | | | | | | | | |
| 17 | | | | | | | | | | | | | | |
| 18 | | | | | | | | | | | | | | |
| 19 | | | | | | | | | | | | | | |
| 20 | | | | | | | | | | | | | | |

| LUCY CENDALES BERNAL | LUCY CENDALES BERNAL | CODIGO: FT-SST-001 |
|---|---|---|
| | NIT: 52.111.147 | VERSION: 001 |
| | FORMATO DE ENTREGA DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL Y DOTACION | FECHA DE EDICION: 14-04-2025 |

| NOMBRE COMPLETO | Juan Felipe Gomez Vargas | CARGO: | Aux de cocina. |
|---|---|---|---|

| No. | FECHA DE ENTREGA | CAMISA ANTIFLUIDO | PANTALÓN ANTIFLUIDO | ZAPATOS ANTIDESLIZANTES | DELANTAL TERMICO | DELANTAL DE CAUCHO | COFIAS | GUANTES | TAPABOCAS | GAFAS | CAMISAS POLOS | ZAPATOS CERRADOS ANTIDESLIZANTES | JEAN PANTALÓN | FIRMA DE RECIBIDO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2-05-2025 | | | | | | 30 | 30 | 30 | | | | | Juanfelipe G. V. |
| 2 | 3-06-2025 | | | | | | 30 | 30 | 30 | | | | | Juanfelipe V. |
| 3 | 4-07-2025 | | | | | | 30 | 30 | 30 | | | | | Juanfelipe V. |
| 4 | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | | | | | | |
| 16 | | | | | | | | | | | | | | |
| 17 | | | | | | | | | | | | | | |
| 18 | | | | | | | | | | | | | | |
| 19 | | | | | | | | | | | | | | |
| 20 | | | | | | | | | | | | | | |

**LUCY CENDALES BERNAL**

| **NÚMERO Y FECHA DEL CONTRATO:** **N°85001342025** | **OBJETO CONTRACTUAL:** PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE A LOS SERVIDORES PUBLICOS QUE LABORAN EN EL ICBF DEL CENTRO ZONAL DE VILLANUEVA, DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
|---|---|

## 1. Programa de Manejo de Residuos Sólidos

**Objetivo:** Establecer prácticas adecuadas para la gestión de residuos sólidos generados en el restaurante, minimizando su impacto ambiental.

| Fase (PHVA) | Actividad | Periodicidad |
|---|---|---|
| **Planear** | Elaborar plan de manejo de residuos; identificar puntos críticos. | Anual |

### 1.1 Introducción

El presente documento establece el Plan de Manejo de Residuos Sólidos (PMIRS) del restaurante Mil Delicias Restaurante & Comidas Rápidas, con el fin de garantizar la correcta gestión de los residuos generados en sus operaciones diarias, cumpliendo con la normatividad ambiental y sanitaria vigente en Colombia. Este documento sigue los lineamientos de la Ley 99 de 1993, Decreto 1076 de 2015, Resolución 2184 de 2019 (códigos de colores) y Resolución 2674 de 2013 para establecimientos manipuladores de alimentos.

### 1.2 Objetivo General

Implementar un sistema adecuado para la separación, manejo, almacenamiento y disposición final de los residuos sólidos generados en las actividades del restaurante, minimizando los impactos ambientales y sanitarios, y promoviendo la cultura ambiental dentro del establecimiento**.**

### 1.3 Objetivos Específicos

- Identificar los tipos de residuos generados según su origen.
- Establecer procedimientos para la separación en la fuente dentro del restaurante.
- Determinar responsables y mecanismos de recolección y manejo adecuado.
- Garantizar el almacenamiento temporal seguro y ordenado.
- Asegurar la entrega regular a gestores autorizados.



Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

- Capacitar al personal en buenas prácticas de manejo de residuos.
- Implementar registros y evidencias del manejo adecuado.

### 1.4 Clasificación de Residuos Generados

| TIPO DE RESIDUOS | RESIDUOS | MANEJO O DESTINO FINAL |
|---|---|---|
| **Residuos Aprovechables** | Cartón, vidrio, plástico PET, latas de aluminio | Empresa de aseo municipal |
| **Residuos No Aprovechables** | Papel sucio, servilletas usadas, empaques contaminados | Empresa de aseo municipal |
| **Residuos Orgánicos Aprovechables** | Cáscaras, residuos de alimentos, restos de preparación Aprovechamiento o compostaje | Estos residuos son llevados a la finca de la representante legal para compostaje. |
| **Peligrosos (RESPEL)** | Envases de químicos, detergentes, desinfectantes | Fundación Cre@ción – Trueq-in<br><br>Empresa de aseo municipal cuando realiza campañas Posconsumo. |

### 1.5 Identificación de Puntos Críticos de Generación

Se identifican los siguientes puntos dentro del restaurante donde se genera la mayor cantidad de residuos:

- Área de cocina y preparación de alimentos.
- Zona de lavado.
- Comedor o área de servicio al cliente.
- Área de almacenamiento temporal de residuos.

### 1.6 Procedimiento de Gestión de Residuos

1.6.1 Implementar separación en la fuente usando los siguientes colores:

- **Verde:** Residuos Orgánicos Aprovechables
- **Blanco:** Residuos Aprovechables
- **Negro:** Residuos No aprovechables

1.6.2 Depositar los residuos en canecas con tapa y bolsa.
1.6.3 Evitar mezclar residuos aprovechables con contaminados.
1.6.4 Establecer un horario interno de recolección.



Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

1.6.5 Realizar disposición final con gestores autorizados.
1.6.6 Llevar registro mensual en formato de control.

**Responsables**

| Cargo | Responsabilidad |
|---|---|
| Responsable Ambiental | Supervisar la implementación del plan |
| Personal de cocina | Separación adecuada de residuos |
| Servicios Generales | Recolección interna y limpieza |
| Administradora | Verificar cumplimiento y reportes mensuales |

**Evidencia y Registros**

- Listado de retiro de residuos con firmas.
- Registros de entrega a gestor.
- Reporte fotográfico.
- Actas de capacitación.

## 2. Programa de Uso Eficiente y ahorro de agua

**Objetivo:** Reducir el consumo de agua en las actividades del restaurante mediante prácticas de uso racional.

| Fase (PHVA) | Actividad | Periodicidad |
|---|---|---|
| Planear | Diagnóstico del consumo y detección de puntos de alto consumo. | Anual |

### 2.2 Introducción

El presente documento tiene como propósito realizar el diagnóstico del consumo de agua en el Restaurante Mil Delicias Restaurante & Comidas Rápidas, con el fin de identificar los puntos de alto consumo y proponer medidas de optimización que permitan reducir el desperdicio de este recurso natural.

El documento hace parte del Programa de Uso Eficiente y Ahorro de Agua, en cumplimiento del Plan de Gestión Ambiental 2025 del restaurante y la normatividad ambiental vigente, particularmente la Ley 373 de 1997 sobre programas para el uso eficiente y ahorro del agua.

2.3 Objetivo General



Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Evaluar el consumo actual de agua en las diferentes áreas del restaurante Mil Delicias e identificar los puntos de mayor demanda, para establecer medidas de control, mantenimiento y optimización del recurso.

## 2.4 Objetivos Específicos

- Medir y analizar el consumo mensual de agua potable registrado por el medidor principal.
- Identificar las áreas o procesos que representan los mayores niveles de consumo.
- Evaluar posibles fugas o pérdidas de agua.
- Proponer estrategias de ahorro y acciones correctivas.

## 2.5 Metodología de Evaluación

1. Revisión del medidor principal:

Se verificó el estado del medidor de agua del restaurante, el cual es de uso exclusivo (no compartido).

2. Inspección visual:

Se realizó un recorrido por las áreas de cocina, lavado, baños y limpieza general.

3. Entrevista con el personal:

Se consultó con el personal de cocina sobre los hábitos de uso de agua durante las actividades de lavado y preparación de alimentos.

4. Registro de consumos:

Se tomaron las lecturas mensuales de los últimos tres meses para calcular el promedio de consumo en metros cúbicos ($m^3$).

5. Determinación de puntos críticos:

Se identificaron las zonas donde el uso de agua es más alto o continuo.

## 2.6 Resultados del Diagnostico

### 2.6.1 Promedio de consumo mensual

| Mes | Lectura inicial ($m^3$) | Lectura final ($m^3$) | Consumo mensual ($m^3$) | Observaciones |
|---|---|---|---|---|

PÚBLICA



Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Marzo 2025** | 92 | 96 | 4 | Consumo estable. Sin fugas visibles |
| **Abril 2025** | 96 | 100 | 4 | Consumo normal. Incremento por limpieza general. |
| **Mayo 2025** | 100 | 105 | 5 | Mayor uso en temporada alta. |
| **Junio 2025** | 105 | 109 | 4 | Retorno al consumo promedio. |

Promedio mensual de consumo (marzo–junio 2025):

$$\frac{(4+4+5+4)}{4} 4.25 \frac{m^3}{mes}$$

Promedio mensual de consumo: 4,25 m³

El consumo se mantiene estable y controlado, sin indicios de fugas ni variaciones críticas. El mayor uso se observa en mayo, debido al aumento de actividad en cocina y lavado de utensilios.

### 2.7 Puntos críticos de alto consumo

| Área / Punto | Descripción del uso | Observaciones | Nivel de consumo | Recomendaciones |
|---|---|---|---|---|
| **Cocina – Lavado de platos** | Uso constante de agua para limpieza de utensilios, ollas y vajilla. | No se apaga el grifo durante enjabonado. | Alto | Implementar uso intermitente del agua y recipientes de enjuague. |
| **Lavamanos del personal** | Lavado frecuente de manos por manipulación de alimentos. | Flujo continuo de agua. | Medio | Instalar aireadores o llaves temporizadas. |
| **Baños del personal** | Descarga del sanitario y lavamanos. | Consumo estable. | Medio | Revisar estado de válvulas y flotadores. |

¡Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Área de limpieza general** | Lavado de pisos y áreas comunes. | Uso diario de manguera. | Medio | Reemplazar manguera directa por balde o atomizador. |

### 2.8 Conclusiones

- El área con mayor consumo de agua corresponde al lavado de platos y utensilios en cocina, por ser una actividad continua y manual.
- No se identificaron fugas visibles en tuberías o conexiones.
- El consumo promedio se mantiene dentro de un rango normal, pero puede optimizarse mediante el uso eficiente del agua y pequeñas modificaciones en la rutina de limpieza.

### 2.9 Recomendaciones

- Usar recipientes de enjuague en lugar de agua corriente.
- Revisar mensualmente el medidor y registrar lecturas.
- Sensibilizar al personal sobre buenas prácticas de ahorro de agua.
- Programar mantenimiento preventivo de válvulas y mangueras cada seis meses.

### 2.10 Indicadores y Seguimiento

| Indicador | Fórmula | Frecuencia | Meta |
|---|---|---|---|
| **Consumo mensual de agua** | m³/mes | Mensual | ≤ 5 m³/mes |
| **Fugas detectadas** | Nº de fugas / inspección | Mensual | 0 |
| **Cumplimiento de medidas de ahorro** | % de medidas implementadas | Trimestral | ≥ 90% |

### Responsables

| Cargo | Responsabilidad |
|---|---|
| Responsable Ambiental | Supervisar la implementación del plan |
| Personal de cocina | Separación adecuada de residuos |
| Servicios Generales | Recolección interna y limpieza |
| Administradora | Verificar cumplimiento y reportes mensuales |

## 3. Programa de Ahorro y Uso Eficiente de la Energía

PÚBLICA



Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

**Objetivo:** Optimizar el consumo energético, promoviendo el uso eficiente de la energía en todas las actividades.

| Fase (PHVA) | Actividad | Periodicidad |
|---|---|---|
| **Planear** | Diagnóstico energético y definición de medidas de ahorro. | Anual |

### 3.1 Introducción

El presente documento tiene como objetivo establecer el diagnóstico energético del Restaurante Mil Delicias Restaurante & Comidas Rápidas, con el fin de conocer el comportamiento del consumo de energía eléctrica, identificar los principales equipos que demandan electricidad y definir medidas de ahorro y eficiencia energética que permitan optimizar el uso de los recursos, reducir costos operativos y minimizar el impacto ambiental.

El diagnóstico se desarrolla dentro del Programa de Ahorro y Uso Eficiente de la Energía, en cumplimiento del Plan de Gestión Ambiental 2025.

### 3.2 Objetivo General

Evaluar el consumo de energía eléctrica en las diferentes áreas del restaurante, identificando los puntos o equipos de mayor demanda y estableciendo medidas de ahorro y control energético.

### 3.3 Objetivos Específicos

- Identificar los equipos eléctricos instalados en el restaurante y sus horarios de uso.
- Analizar los registros de consumo mensual con base en las facturas del servicio.
- Determinar los puntos de alto consumo.
- Proponer medidas de eficiencia energética y uso racional.

### 3.4 Metodología del Diagnóstico

1. **Revisión de facturas eléctricas:** Se analizaron los consumos registrados entre marzo y junio de 2025.
2. **Inspección física:** Se verificaron los equipos instalados en cocina, área de refrigeración, atención al cliente y oficina.
3. **Entrevista con el personal:** Se identificaron hábitos de uso de equipos y prácticas de apagado.

PÚBLICA



Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

4. **Determinación de puntos de alto consumo:** Se establecieron los equipos con mayor demanda energética y tiempo de funcionamiento.

### 3.5 Resultados del Diagnóstico

Consumo eléctrico promedio (marzo – junio 2025)

| Mes | Lectura inicial (kWh) | Lectura final (kWh) | Consumo mensual (kWh) | Observaciones |
|---|---|---|---|---|
| **Marzo 2025** | 1840 | 1980 | 140 | Consumo normal. |
| **Abril 2025** | 1980 | 2130 | 150 | Incremento por mayor actividad en cocina. |
| **Mayo 2025** | 2130 | 2280 | 150 | Estable. |
| **Junio 2025** | 2280 | 2420 | 140 | Reducción por control de horarios. |

**Promedio mensual:** 145 kWh. El consumo eléctrico se mantiene estable, con ligeros incrementos en los meses de mayor producción.

### 3.6 Inventario de equipos eléctricos

| Área | Equipos | Cantidad | Uso aproximado diario | Observaciones |
|---|---|---|---|---|
| Cocina | Neveras, licuadora, batidora, extractor, plancha, microondas | 7 | 10 h | Alto consumo continuo |
| Zona de atención | Ventiladores, caja registradora, televisor | 3 | 8 h | Uso moderado |
| Oficina/Administración | Computador, impresora | 2 | 6 h | Consumo bajo |
| Iluminación general | Bombillos LED, fluorescentes | 10 | 12 h | Recomendable cambiar 100% a LED |

### 3.7 Puntos Críticos de Alto Consumo

| Área | Tipo de equipo | Descripción del uso | Nivel de consumo | Recomendaciones |
|---|---|---|---|---|
| **Cocina** | Neveras y planchas | Funcionan durante toda la jornada | Alto | Revisar sellos de puertas, descongelar periódicamente. |



Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Cocina** | Extractor | Uso continuo | Alto | Instalar interruptor independiente para control. |
| **Iluminación general** | Bombillos fluorescentes | Consumo constante | Medio | Sustituir por LED y apagar en horas de luz natural. |
| **Zona de atención** | Ventiladores | Uso constante en horas pico | Medio | Usar solo cuando haya clientes. |

### 3.8 Medidas de Ahorro y Eficiencia Energética

- Reemplazar todas las bombillas fluorescentes por tecnología LED.
- Implementar un programa de apagado de equipos eléctricos fuera del horario laboral.
- Revisar el estado de cables, conexiones y extensiones.
- Capacitar al personal sobre el uso racional de energía.
- Mantener limpios los equipos eléctricos para evitar sobrecalentamiento.
- Registrar el consumo mensual de energía para detectar variaciones.

### 3.9 Indicadores y Seguimiento

| Indicador | Fórmula | Frecuencia | Meta |
|---|---|---|---|
| **Consumo promedio mensual** | kWh/mes | Mensual | ≤ 150 kWh |
| **% de luminarias LED instaladas** | (Luminarias LED / Total luminarias) × 100 | Trimestral | 100% |
| **Cumplimiento de medidas de ahorro** | % medidas implementadas | Trimestral | ≥ 90% |

### 3.10 Conclusiones

- El mayor consumo se presenta en el área de cocina, principalmente por el uso continuo de refrigeradores, extractores y planchas.
- No se evidencian anomalías en el sistema eléctrico.
- El restaurante puede reducir su consumo en un 10 –15% implementando las medidas propuestas.

Atentamente,



**LUCY CENDALES BERNAL**
**Representante legal**
**C.C. 52.111.147**



Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

**LUCY CENDALES BERNAL**

| NÚMERO Y FECHA DEL CONTRATO: N°85001342025 | OBJETO CONTRACTUAL: PRESTAR EL SERVICIO DE RESTAURANTE A LOS SERVIDORES PUBLICOS QUE LABORAN EN EL ICBF DEL CENTRO ZONAL DE VILLANUEVA, DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
|---|---|

## 1. Programa de Manejo de Residuos Sólidos

**Objetivo:** Establecer prácticas adecuadas para la gestión de residuos sólidos generados en el restaurante, minimizando su impacto ambiental.

| Fase (PHVA) | Actividad | Periodicidad |
|---|---|---|
| **Planear** | Elaborar plan de manejo de residuos; identificar puntos críticos. | Anual |

### 1.1 Introducción

El presente documento establece el Plan de Manejo de Residuos Sólidos (PMIRS) del restaurante Mil Delicias Restaurante & Comidas Rápidas, con el fin de garantizar la correcta gestión de los residuos generados en sus operaciones diarias, cumpliendo con la normatividad ambiental y sanitaria vigente en Colombia. Este documento sigue los lineamientos de la Ley 99 de 1993, Decreto 1076 de 2015, Resolución 2184 de 2019 (códigos de colores) y Resolución 2674 de 2013 para establecimientos manipuladores de alimentos.

### 1.2 Objetivo General

Implementar un sistema adecuado para la separación, manejo, almacenamiento y disposición final de los residuos sólidos generados en las actividades del restaurante, minimizando los impactos ambientales y sanitarios, y promoviendo la cultura ambiental dentro del establecimiento**.**

### 1.3 Objetivos Específicos

- Identificar los tipos de residuos generados según su origen.
- Establecer procedimientos para la separación en la fuente dentro del restaurante.
- Determinar responsables y mecanismos de recolección y manejo adecuado.
- Garantizar el almacenamiento temporal seguro y ordenado.
- Asegurar la entrega regular a gestores autorizados.



Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

- Capacitar al personal en buenas prácticas de manejo de residuos.
- Implementar registros y evidencias del manejo adecuado.

### 1.4 Clasificación de Residuos Generados

| TIPO DE RESIDUOS | RESIDUOS | MANEJO O DESTINO FINAL |
|---|---|---|
| **Residuos Aprovechables** | Cartón, vidrio, plástico PET, latas de aluminio | Empresa de aseo municipal |
| **Residuos No Aprovechables** | Papel sucio, servilletas usadas, empaques contaminados | Empresa de aseo municipal |
| **Residuos Orgánicos Aprovechables** | Cáscaras, residuos de alimentos, restos de preparación Aprovechamiento o compostaje | Estos residuos son llevados a la finca de la representante legal para compostaje. |
| **Peligrosos (RESPEL)** | Envases de químicos, detergentes, desinfectantes | Fundación Cre@ción – Trueq-in<br><br>Empresa de aseo municipal cuando realiza campañas Posconsumo. |

### 1.5 Identificación de Puntos Críticos de Generación

Se identifican los siguientes puntos dentro del restaurante donde se genera la mayor cantidad de residuos:

- Área de cocina y preparación de alimentos.
- Zona de lavado.
- Comedor o área de servicio al cliente.
- Área de almacenamiento temporal de residuos.

### 1.6 Procedimiento de Gestión de Residuos

1.6.1 Implementar separación en la fuente usando los siguientes colores:

- **Verde:** Residuos Orgánicos Aprovechables
- **Blanco:** Residuos Aprovechables
- **Negro:** Residuos No aprovechables

1.6.2 Depositar los residuos en canecas con tapa y bolsa.
1.6.3 Evitar mezclar residuos aprovechables con contaminados.
1.6.4 Establecer un horario interno de recolección.



Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

1.6.5 Realizar disposición final con gestores autorizados.
1.6.6 Llevar registro mensual en formato de control.

**Responsables**

| Cargo | Responsabilidad |
|---|---|
| Responsable Ambiental | Supervisar la implementación del plan |
| Personal de cocina | Separación adecuada de residuos |
| Servicios Generales | Recolección interna y limpieza |
| Administradora | Verificar cumplimiento y reportes mensuales |

**Evidencia y Registros**

- Listado de retiro de residuos con firmas.
- Registros de entrega a gestor.
- Reporte fotográfico.
- Actas de capacitación.

## 2. Programa de Uso Eficiente y ahorro de agua

**Objetivo:** Reducir el consumo de agua en las actividades del restaurante mediante prácticas de uso racional.

| Fase (PHVA) | Actividad | Periodicidad |
|---|---|---|
| Planear | Diagnóstico del consumo y detección de puntos de alto consumo. | Anual |

### 2.2 Introducción

El presente documento tiene como propósito realizar el diagnóstico del consumo de agua en el Restaurante Mil Delicias Restaurante & Comidas Rápidas, con el fin de identificar los puntos de alto consumo y proponer medidas de optimización que permitan reducir el desperdicio de este recurso natural.

El documento hace parte del Programa de Uso Eficiente y Ahorro de Agua, en cumplimiento del Plan de Gestión Ambiental 2025 del restaurante y la normatividad ambiental vigente, particularmente la Ley 373 de 1997 sobre programas para el uso eficiente y ahorro del agua.

2.3 Objetivo General



Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

Evaluar el consumo actual de agua en las diferentes áreas del restaurante Mil Delicias e identificar los puntos de mayor demanda, para establecer medidas de control, mantenimiento y optimización del recurso.

## 2.4 Objetivos Específicos

- Medir y analizar el consumo mensual de agua potable registrado por el medidor principal.
- Identificar las áreas o procesos que representan los mayores niveles de consumo.
- Evaluar posibles fugas o pérdidas de agua.
- Proponer estrategias de ahorro y acciones correctivas.

## 2.5 Metodología de Evaluación

1. Revisión del medidor principal:

Se verificó el estado del medidor de agua del restaurante, el cual es de uso exclusivo (no compartido).

2. Inspección visual:

Se realizó un recorrido por las áreas de cocina, lavado, baños y limpieza general.

3. Entrevista con el personal:

Se consultó con el personal de cocina sobre los hábitos de uso de agua durante las actividades de lavado y preparación de alimentos.

4. Registro de consumos:

Se tomaron las lecturas mensuales de los últimos tres meses para calcular el promedio de consumo en metros cúbicos ($m^3$).

5. Determinación de puntos críticos:

Se identificaron las zonas donde el uso de agua es más alto o continuo.

## 2.6 Resultados del Diagnostico

### 2.6.1 Promedio de consumo mensual

| Mes | Lectura inicial ($m^3$) | Lectura final ($m^3$) | Consumo mensual ($m^3$) | Observaciones |
|---|---|---|---|---|

PÚBLICA



Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Marzo 2025** | 92 | 96 | 4 | Consumo estable. Sin fugas visibles |
| **Abril 2025** | 96 | 100 | 4 | Consumo normal. Incremento por limpieza general. |
| **Mayo 2025** | 100 | 105 | 5 | Mayor uso en temporada alta. |
| **Junio 2025** | 105 | 109 | 4 | Retorno al consumo promedio. |

Promedio mensual de consumo (marzo–junio 2025):

$$\frac{(4+4+5+4)}{4} 4.25 \frac{m^3}{mes}$$

Promedio mensual de consumo: 4,25 m³

El consumo se mantiene estable y controlado, sin indicios de fugas ni variaciones críticas. El mayor uso se observa en mayo, debido al aumento de actividad en cocina y lavado de utensilios.

### 2.7 Puntos críticos de alto consumo

| Área / Punto | Descripción del uso | Observaciones | Nivel de consumo | Recomendaciones |
|---|---|---|---|---|
| **Cocina – Lavado de platos** | Uso constante de agua para limpieza de utensilios, ollas y vajilla. | No se apaga el grifo durante enjabonado. | Alto | Implementar uso intermitente del agua y recipientes de enjuague. |
| **Lavamanos del personal** | Lavado frecuente de manos por manipulación de alimentos. | Flujo continuo de agua. | Medio | Instalar aireadores o llaves temporizadas. |
| **Baños del personal** | Descarga del sanitario y lavamanos. | Consumo estable. | Medio | Revisar estado de válvulas y flotadores. |



Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Área de limpieza general** | Lavado de pisos y áreas comunes. | Uso diario de manguera. | Medio | Reemplazar manguera directa por balde o atomizador. |

### 2.8 Conclusiones

- El área con mayor consumo de agua corresponde al lavado de platos y utensilios en cocina, por ser una actividad continua y manual.
- No se identificaron fugas visibles en tuberías o conexiones.
- El consumo promedio se mantiene dentro de un rango normal, pero puede optimizarse mediante el uso eficiente del agua y pequeñas modificaciones en la rutina de limpieza.

### 2.9 Recomendaciones

- Usar recipientes de enjuague en lugar de agua corriente.
- Revisar mensualmente el medidor y registrar lecturas.
- Sensibilizar al personal sobre buenas prácticas de ahorro de agua.
- Programar mantenimiento preventivo de válvulas y mangueras cada seis meses.

### 2.10 Indicadores y Seguimiento

| Indicador | Fórmula | Frecuencia | Meta |
|---|---|---|---|
| **Consumo mensual de agua** | m³/mes | Mensual | ≤ 5 m³/mes |
| **Fugas detectadas** | Nº de fugas / inspección | Mensual | 0 |
| **Cumplimiento de medidas de ahorro** | % de medidas implementadas | Trimestral | ≥ 90% |

### Responsables

| Cargo | Responsabilidad |
|---|---|
| Responsable Ambiental | Supervisar la implementación del plan |
| Personal de cocina | Separación adecuada de residuos |
| Servicios Generales | Recolección interna y limpieza |
| Administradora | Verificar cumplimiento y reportes mensuales |

## 3. Programa de Ahorro y Uso Eficiente de la Energía

PÚBLICA



Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

**Objetivo:** Optimizar el consumo energético, promoviendo el uso eficiente de la energía en todas las actividades.

| Fase (PHVA) | Actividad | Periodicidad |
|---|---|---|
| **Planear** | Diagnóstico energético y definición de medidas de ahorro. | Anual |

### 3.1 Introducción

El presente documento tiene como objetivo establecer el diagnóstico energético del Restaurante Mil Delicias Restaurante & Comidas Rápidas, con el fin de conocer el comportamiento del consumo de energía eléctrica, identificar los principales equipos que demandan electricidad y definir medidas de ahorro y eficiencia energética que permitan optimizar el uso de los recursos, reducir costos operativos y minimizar el impacto ambiental.

El diagnóstico se desarrolla dentro del Programa de Ahorro y Uso Eficiente de la Energía, en cumplimiento del Plan de Gestión Ambiental 2025.

### 3.2 Objetivo General

Evaluar el consumo de energía eléctrica en las diferentes áreas del restaurante, identificando los puntos o equipos de mayor demanda y estableciendo medidas de ahorro y control energético.

### 3.3 Objetivos Específicos

- Identificar los equipos eléctricos instalados en el restaurante y sus horarios de uso.
- Analizar los registros de consumo mensual con base en las facturas del servicio.
- Determinar los puntos de alto consumo.
- Proponer medidas de eficiencia energética y uso racional.

### 3.4 Metodología del Diagnóstico

1. **Revisión de facturas eléctricas:** Se analizaron los consumos registrados entre marzo y junio de 2025.
2. **Inspección física:** Se verificaron los equipos instalados en cocina, área de refrigeración, atención al cliente y oficina.
3. **Entrevista con el personal:** Se identificaron hábitos de uso de equipos y prácticas de apagado.

PÚBLICA



Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

4. **Determinación de puntos de alto consumo:** Se establecieron los equipos con mayor demanda energética y tiempo de funcionamiento.

### 3.5 Resultados del Diagnóstico

Consumo eléctrico promedio (marzo – junio 2025)

| Mes | Lectura inicial (kWh) | Lectura final (kWh) | Consumo mensual (kWh) | Observaciones |
|---|---|---|---|---|
| **Marzo 2025** | 1840 | 1980 | 140 | Consumo normal. |
| **Abril 2025** | 1980 | 2130 | 150 | Incremento por mayor actividad en cocina. |
| **Mayo 2025** | 2130 | 2280 | 150 | Estable. |
| **Junio 2025** | 2280 | 2420 | 140 | Reducción por control de horarios. |

**Promedio mensual:** 145 kWh. El consumo eléctrico se mantiene estable, con ligeros incrementos en los meses de mayor producción.

### 3.6 Inventario de equipos eléctricos

| Área | Equipos | Cantidad | Uso aproximado diario | Observaciones |
|---|---|---|---|---|
| Cocina | Neveras, licuadora, batidora, extractor, plancha, microondas | 7 | 10 h | Alto consumo continuo |
| Zona de atención | Ventiladores, caja registradora, televisor | 3 | 8 h | Uso moderado |
| Oficina/Administración | Computador, impresora | 2 | 6 h | Consumo bajo |
| Iluminación general | Bombillos LED, fluorescentes | 10 | 12 h | Recomendable cambiar 100% a LED |

### 3.7 Puntos Críticos de Alto Consumo

| Área | Tipo de equipo | Descripción del uso | Nivel de consumo | Recomendaciones |
|---|---|---|---|---|
| **Cocina** | Neveras y planchas | Funcionan durante toda la jornada | Alto | Revisar sellos de puertas, descongelar periódicamente. |



Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| **Cocina** | Extractor | Uso continuo | Alto | Instalar interruptor independiente para control. |
| **Iluminación general** | Bombillos fluorescentes | Consumo constante | Medio | Sustituir por LED y apagar en horas de luz natural. |
| **Zona de atención** | Ventiladores | Uso constante en horas pico | Medio | Usar solo cuando haya clientes. |

### 3.8 Medidas de Ahorro y Eficiencia Energética

- Reemplazar todas las bombillas fluorescentes por tecnología LED.
- Implementar un programa de apagado de equipos eléctricos fuera del horario laboral.
- Revisar el estado de cables, conexiones y extensiones.
- Capacitar al personal sobre el uso racional de energía.
- Mantener limpios los equipos eléctricos para evitar sobrecalentamiento.
- Registrar el consumo mensual de energía para detectar variaciones.

### 3.9 Indicadores y Seguimiento

| Indicador | Fórmula | Frecuencia | Meta |
|---|---|---|---|
| **Consumo promedio mensual** | kWh/mes | Mensual | ≤ 150 kWh |
| **% de luminarias LED instaladas** | (Luminarias LED / Total luminarias) × 100 | Trimestral | 100% |
| **Cumplimiento de medidas de ahorro** | % medidas implementadas | Trimestral | ≥ 90% |

### 3.10 Conclusiones

- El mayor consumo se presenta en el área de cocina, principalmente por el uso continuo de refrigeradores, extractores y planchas.
- No se evidencian anomalías en el sistema eléctrico.
- El restaurante puede reducir su consumo en un 10 –15% implementando las medidas propuestas.

Atentamente,



**LUCY CENDALES BERNAL**
**Representante legal**
**C.C. 52.111.147**



Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.
LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÌTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012

# RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA
# LUCY CENDALES BERNAL



**CERTIFICACION**

**PLENA AUTONOMA**

La suscrita **LUCY CENDALES BERNAL**, identificada con cedula de ciudadanía No 52.11.147, debidamente suscrito a Cámara de Comercio de Villanueva Casanare , certifico que para la ejecución del contrato N°85001342025 se lleva a cabo con plena autonomía técnica, financiera y administrativa, con las actividades, lineamientos y estándares definidos en el numeral 6 " Especificaciones Técnicas de los insumos, bienes, productos , obras o servicios a entregar" de la Ficha de Condiciones de Técnicas Esenciales para la Prestación del Servicio y/o Entrega del Bien (FCT).

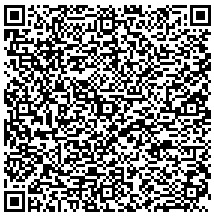
Dada en Villanueva, Casanare, para el periodo de ejecución del periodo de JUNIO de 2025, los veintinueve (29) días, del mes de Octubre de 2025

Cordialmente

**LUCY CENDALES BERNAL**
C. C 52111147
Dirección electrónica: ricurasdelllano1@gmail.com
Ciudad. Villanueva Casanare
Cel: 3102106530




**LUCY CENDALES BERNAL**
NIT 52.111.147-1
CRA 13 n 11 70
Tel: (601) 3102106530
Villanueva - Colombia
ricurasdelllano1@gmail.com



Factura electrónica de venta
**No. FELC 533**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Señores** | INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR - ICBF REGIONAL CASANARE | | |
| **NIT** | 899.999.239-2 | **Teléfono** | (000) 4377630 - Ext. 000 |
| **Dirección** | DIAGONAL 9 8 85 | **Ciudad** | Yopal - Colombia |

| **Fecha y hora Factura** | |
|---|---|
| **Generación** | 29/10/2025, 18:49 |
| **Expedición** | 29/10/2025, 18:49 |
| **Vencimiento** | 28/11/2025 |

| Ítem | Descripción | Cantidad | Vr. Unitario | Vr. Total |
|---|---|---|---|---|
| 1 | SERVICIO DE RESTAURANTE MES DE JUNIO | 183.00 | 20,000.00 | 3,952,800.00 |

**Total items:** 1

**Valor en Letras:**
Tres millones novecientos cincuenta y dos mil ochocientos pesos m/cte

**Forma de pago:**
Crédito

**Medio de pago:**
Otro - Crédito - Cuota No. 001 vence el 2025-11-28 por $ 3,952,800.00

**Observaciones:**
#$46-02-00-085;85001342025;nohora.vargas@icbf.gov.co#$

| | |
|---|---|
| **Total Bruto** | 3,660,000.00 |
| Impoconsumo 8% | 292,800.00 |
| **Total a Pagar** | **3,952,800.00** |

Fabricante Software y Proveedor tecnológico: Siigo SAS - Nit 830.048.145-8. Nombre Software: Siigo Nube. Firma electrónica: ver en el XML

A esta factura de venta aplican las normas relativas a la letra de cambio (artículo 5 Ley 1231 de 2008). Con esta el Comprador declara haber recibido real y materialmente las mercancías o prestación de servicios descritos en este título - Valor. **Número Autorización Electrónica 18764100370280 aprobado en 20251020 prefijo FELC desde el número 517 al 1000 Vigencia: 6 Meses**
No responsable de IVA - Actividad Económica 5611 Expendio a la mesa de comidas preparadas Tarifa
**CUFE:** c518095f9fae169718a4fe1056fb5ad920df1a9012d2ead84193ae0ea515f92a7d9e527be0c45b64a7633efd774e8f08

# FACTURA ELECTRÓNICA DE VENTA

## Representación Gráfica

### Datos del Documento

**Código Único de Factura - CUFE :**
c518095f9fae169718a4fe1056fb5ad920df1a9012d2ead84193ae0ea515f92a7d9e527be0c45b64a7633efd774e8f08

**Número de Factura:** FELC-533
**Fecha de Emisión:** 29/10/2025
**Fecha de Vencimiento:** 28/11/2025
**Tipo de Operación:** 10 - Estándar
**Forma de pago:** Crédito
**Medio de Pago:** Acuerdo mutuo
**Orden de pedido:**
**Fecha de orden de pedido:**

### Datos del Emisor / Vendedor

**Razón Social:** LUCY CENDALES BERNAL
**Nombre Comercial:** RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA
**Nit del Emisor:** 52111147
**Tipo de Contribuyente:** Persona Natural
**Régimen Fiscal:**R-99-PN
**Responsabilidad tributaria:** 04 - INC
**Actividad Económica:** 5611
**País:** Colombia
**Departamento:** Casanare
**Municipio / Ciudad:** Villanueva
**Dirección:** CRA 13 n 11 70
**Teléfono / Móvil:** 57|3102106530|
**Correo:** ricurasdelllano1@gmail.com

### Datos del Adquiriente / Comprador

**Nombre o Razón Social:** No aplica / INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR - ICBF REGIONAL CASANARE
**Tipo de Documento:** NIT
**Número Documento:** 899999239
**Tipo de Contribuyente:** Persona Jurídica
**Régimen fiscal:** O-13
**Responsabilidad tributaria:** 01 - IVA
**País:** Colombia
**Departamento:** Casanare
**Municipio / Ciudad:** Yopal
**Dirección:** DIAGONAL 9 8 85
**Teléfono / Móvil:** 0004377630000
**Correo:** siifnacion.facturaelectronica@minhacienda.gov.co

### Detalles de Productos

| | | | | | | | | IMPUESTOS | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nro. | Código | Descripción | U/M | Cantidad | Precio unitario | Descuento detalle | Recargo detalle | IVA | % | INC | % | Precio unitario de venta |
| 1 | 002 | SERVICIO DE RESTAURANTE MES DE JUNIO | ZZ | 183,00 | $ 20.000,00 | $ 0,00 | $ 0,00 | | | $ 292.800,00 | 8.00 | $ 3.660.000,00 |

### Notas Finales

#$46-02-00-085;85001342025;nohora.vargas@icbf.gov.co#$

## Datos Totales



**Documento generado el:**
29/10/2025 18:49:00
**Documento validado por la DIAN:**
29/10/2025 18:49:10
**XML Generado por: Proveedor Tecnológico**
830048145
**PDF Generado por: Solución Gratuita DIAN**
**Nit:800197268**

| | |
|---|---|
| MONEDA | |
| TASA DE CAMBIO | |

| | |
|---|---|
| **Subtotal** | |
| Descuento detalle | 0,00 |
| Recargo detalle | 0,00 |
| **Total Bruto Factura** | |
| IVA | 0,00 |
| INC | |
| Bolsas | 0,00 |
| Otros impuestos | |
| **Total impuesto (=)** | |
| **Total neto factura (=)** | |
| Descuento Global (-) | |
| Recargo Global (+) | 0,00 |
| **Total factura (=)** **$** | $ |

**Valores informativos**

| | |
|---|---|
| **ANTICIPOS** | |
| Anticipos | |

| | |
|---|---|
| **RETENCIONES** | |
| Rete fuente | 0,00 |
| Rete IVA | 0,00 |
| Rete ICA | 0,00 |

| | |
|---|---|
| MONEDA | COP |
| TASA DE CAMBIO | |

| | |
|---|---|
| **Subtotal** | 3.660.000,00 |
| Descuento detalle | 0,00 |
| Recargo detalle | 0,00 |
| **Total Bruto Factura** | 3.660.000,00 |
| IVA | 0,00 |
| INC | 292.800,00 |
| Bolsas | 0,00 |
| Otros impuestos | 0,00 |
| **Total impuesto (=)** | 292.800,00 |
| **Total neto factura (=)** | 3.952.800,00 |
| Descuento Global (-) | 0,00 |
| Recargo Global (+) | 0,00 |
| **Total factura (=)** **COP $** | $ 3.952.800,00 |

**Valores informativos**

| | |
|---|---|
| **ANTICIPOS** | |
| Anticipos | |

| | |
|---|---|
| **RETENCIONES** | |
| Rete fuente | 0,00 |
| Rete IVA | 0,00 |
| Rete ICA | 0,00 |

Numero de Autorización: 18764100370280 Rango desde: 517 Rango hasta: 1000 Vigencia: 2026-04-21

# RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA
# LUCY CENDALES BERNAL



**LUCY CENDALES BERNAL**
52.11.147

**CERTIFICO QUE**

La suscrita **LUCY CENDALES BERNAL**, identificada con cedula de ciudadanía No 52.11.147, CON EL FIN DE DAR Cumplimiento a lo dispuesto en el artículo 50 de la ley 789 de 27 de diciembre de 2002 bajo la gravedad de juramento, manifiesto que he cumplido en forma oportuna y completa con los aportes y de mas obligaciones legales que me corresponden respecto a la seguridad social y pensiones para el contratado durante el mes de JUNIO 2025.

Dada en Villanueva, Casanare, para el periodo de ejecución del periodo de JUNIO de 2025, a los veintinueve (29) días, del mes de octubre de 2025

Cordialmente

**LUCY CENDALES BERNAL**
C. C 52111147
Dirección electrónica: ricurasdelllano1@gmail.com
Ciudad. Villanueva Casanare
Cel: 3102106530

# RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA
# LUCY CENDALES BERNAL



**CERTIFICACION CERTIFICACIÓN CAMBIO DE PERSONAL**

La suscrita **LUCY CENDALES BERNAL**, identificada con cedula de ciudadanía No 52.11.147, debidamente suscrito a Cámara de Comercio de Villanueva Casanare, certifico que para la ejecución del contrato N°85001342025 de acuerdo a la actividad especifica No 4, específicos que **NO REALIZÓ CAMBIO DEL PERSONAL**.

De la misma manera que con el cumplimento de la actividad especifica No 6 se certifica que no ha tenido ausencias de manipulador de alimentos para la prestación del servicio durante el mes de JUNIO de 2025.

Dada en Villanueva, Casanare, para el periodo de ejecución del periodo de JUNIO de 2025, a los VEINTINUEVE (29) días, del mes de octubre de 2025.

Cordialmente

**LUCY CENDALES BERNAL**
C. C 52111147
Dirección electrónica: ricurasdelllano1@gmail.com
Ciudad. Villanueva Casanare
Cel: 3102106530

aportes en línea

# Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

| Identificación | dv | Razon Social | Clase Aportante | Sucursal Principal | Direccion | Ciudad-Departamento | Teléfono | Exonerado SENA e ICBF |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CC 52111147 | | CENDALES BERNAL LUCY | INDEPENDIENTE | PRINCIPAL | CAR 12 N 11 72 | VILLANUEVA-CASANARE | 6237078 | Si |

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

| Periodo | | Clave | | Tipo | Fecha | | Pago | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pensión | Salud | Pago | Planilla | Planilla | Limite | Pago | Banco | Dias Mora | Valor |
| 2025-06 | 2025-06 | 1000000783 | 9488273542 | I | 2025/07/10 | 2025/07/22 | BANCO DE BOGOTA | 12 | $409,000 |

**LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES**

| EMPLEADO | | | | PENSION | | | | SALUD | | | | CCF | | | | RIESGOS | | | | PARAFISCALES | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| No. | Identificación | | Nombres | Codigo | Días | IBC | Aporte | Codigo | Días | IBC | Aporte | Codigo | Días | IBC | Aporte | Codigo | Días | IBC | Aporte | Días | IBC | Aporte |
| 1 | CC | 52111147 | CENDALES LUCY | 230301 | 30 | $1,423,500 | $227,800 | EPS037 | 30 | $1,423,500 | $178,000 | | 0 | $0 | $0 | | 0 | $0 | $0 | 0 | $0 | $0 |
| **Total** | **Afiliados( 1)** | | | | | $1,423,500 | $227,800 | | | $1,423,500 | $178,000 | | | $0 | $0 | | | $0 | $0 | | $0 | $0 |

**RESUMEN DE PAGO**

| RIESGO | CODIGO | NIT | DV | AFILIADOS | VALOR LIQUIDADO | INTERESES MORA | SALDOS E INCAPACIDADES | VALOR A PAGAR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AFP (ADMINISTRADORAS: 1) | | | | 1 | $227,800 | $1,800 | $0 | $229,600 |
| PORVENIR | 230301 | 800,224,808 | 8 | 1 | $227,800 | $1,800 | $0 | $229,600 |
| EPS (ADMINISTRADORAS: 1) | | | | 1 | $178,000 | $1,400 | $0 | $179,400 |
| NUEVA E.P.S. | EPS037 | 900,156,264 | 2 | 1 | $178,000 | $1,400 | $0 | $179,400 |
| **TOTAL** | | | | **1** | **$405,800** | **$3,200** | **$0** | **$409,000** |



2025/07/22 08:46 AM

aportes en línea

# Resumen General de Pago

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

| Identificación | dv | Razon Social | Clase Aportante | Sucursal Principal | Direccion | Ciudad-Departamento | Teléfono | Exonerado SENA e ICBF |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CC 1118199944 | | GOMEZ VARGAS JUAN FELIPE | INDEPENDIENTE | PRINCIPAL | CALLE 26 13-63 | VILLANUEVA-CASANARE | 6241592 | No |

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

| Periodo | | Clave | | Tipo | Fecha | | Pago | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pensión | Salud | Pago | Planilla | Planilla | Limite | Pago | Banco | Dias Mora | Valor |
| 2025-06 | 2025-06 | 9486551258 | 9486551258 | I | 2025/07/10 | 2025/06/16 | BANCO DE BOGOTA | 0 | $413,300 |

**LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES**

| EMPLEADO | | | | PENSION | | | | SALUD | | | | CCF | | | | RIESGOS | | | | PARAFISCALES | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| No. | Identificación | | Nombres | Codigo | Días | IBC | Aporte | Codigo | Días | IBC | Aporte | Codigo | Días | IBC | Aporte | Codigo | Días | IBC | Aporte | Días | IBC | Aporte |
| 1 | CC | 1118199944 | GOMEZ JUAN | 230301 | 30 | $1,423,500 | $227,800 | EPS005 | 30 | $1,423,500 | $178,000 | | 0 | $0 | $0 | 14-23 | 30 | $1,423,500 | $7,500 | 0 | $0 | $0 |
| **Total** | **Afiliados( 1)** | | | | | **$1,423,500** | **$227,800** | | | **$1,423,500** | **$178,000** | | | **$0** | **$0** | | | **$1,423,500** | **$7,500** | | **$0** | **$0** |

**RESUMEN DE PAGO**

| RIESGO | CODIGO | NIT | DV | AFILIADOS | VALOR LIQUIDADO | INTERESES MORA | SALDOS E INCAPACIDADES | VALOR A PAGAR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AFP (ADMINISTRADORAS: 1) | | | | 1 | $227,800 | $0 | $0 | $227,800 |
| PORVENIR | 230301 | 800,224,808 | 8 | 1 | $227,800 | $0 | $0 | $227,800 |
| ARL (ADMINISTRADORAS: 1) | | | | 1 | $7,500 | $0 | $0 | $7,500 |
| POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS | 14-23 | 860,011,153 | 6 | 1 | $7,500 | $0 | $0 | $7,500 |
| EPS (ADMINISTRADORAS: 1) | | | | 1 | $178,000 | $0 | $0 | $178,000 |
| SANITAS | EPS005 | 800,251,440 | 6 | 1 | $178,000 | $0 | $0 | $178,000 |
| TOTAL | | | | 1 | $413,300 | $0 | $0 | $413,300 |



2025/06/13 04:42 PM

# RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA
# LUCY CENDALES BERNAL



**CERTIFICACION BUENAS PRACTICAS EN LA GESTION CONTRACTUAL**

La suscrita **LUCY CENDALES BERNAL** domiciliado en Villanueva Casanare**,** identificada con cedula de ciudadanía No 52.11.147, debidamente suscrito a Cámara de Comercio de Villanueva Casanare, certifico que para la ejecución del contrato N°85001342025 el compromiso de cumplimiento durante el contrato que se cumplirán las disposiciones legales y reglamentarias referente a Higiene y Salubridad en la preparación y distribución de la alimentación.

Dada en Villanueva, Casanare, para el periodo de ejecución del periodo del JUNIO de 2025, los veintinueve (29) días, del mes de octubre de 2025

Cordialmente

**LUCY CENDALES BERNAL**
C. C 52111147
Dirección electrónica: ricurasdelllano1@gmail.com
Ciudad. Villanueva Casanare
Cel: 3102106530

# RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA
# LUCY CENDALES BERNAL



## CERTIFICACION BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA-MPM

La suscrita **LUCY CENDALES BERNAL**, identificada con cedula de ciudadanía No 52.11.147, debidamente suscrito a Cámara de Comercio de Villanueva Casanare, certifico que para la ejecución del contrato N°85001342025 certifico que, se cumple con las buenas prácticas de manufactura, en relación con los principios de buenas prácticas de manufactura-MPM según el título 11 del decreto 3075/1997 y en el título 11 de la Resolución 267 4 de 2013, para la compra, recepción, preparación, elaboración, manipulación y almacenamiento de alimentos

Dada en Villanueva, Casanare, para el periodo de ejecución del periodo de JUNIO de 2025, a los veintinueve (29) días, del mes de octubre de 2025.

Cordialmente

**LUCY CENDALES BERNAL**
C. C 52111147
Dirección electrónica: ricurasdelllano1@gmail.com
Ciudad. Villanueva Casanare
Cel: 3102106530

# RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA
# LUCY CENDALES BERNAL



**CERTIFICACION CERTIFICACIÓN CAMBIO DE PERSONAL**

La suscrita **LUCY CENDALES BERNAL**, identificada con cedula de ciudadanía No 52.11.147, debidamente suscrito a Cámara de Comercio de Villanueva Casanare, certifico que para la ejecución del contrato N°85001342025 de acuerdo a la actividad especifica No 4, específicos que **NO REALIZÓ CAMBIO DEL PERSONAL**.

De la misma manera que con el cumplimento de la actividad especifica No 6 se certifica que no ha tenido ausencias de manipulador de alimentos para la prestación del servicio durante el mes de JUNIO de 2025.

Dada en Villanueva, Casanare, para el periodo de ejecución del periodo de JUNIO de 2025, a los VEINTINUEVE (29) días, del mes de octubre de 2025.

Cordialmente

**LUCY CENDALES BERNAL**
C. C 52111147
Dirección electrónica: ricurasdelllano1@gmail.com
Ciudad. Villanueva Casanare
Cel: 3102106530

| | PROCESO<br>MEJORA E INNOVACIÓN<br><br>FORMATO LISTADO DE ASISTENCIA | F8.P1.MI | 12/06/2024 |
|---|---|---|---|
| BIENESTAR FAMILIAR | | Versión 9 | Página 1 de 1 |
| | | Clasificación de la Información: Pública | |

**ACTIVIDAD:**

**FECHA** **1 DE MARZO - 1 DE ABRIL - 1 MAYO - 1 JUNIO DE 2025**

**PLAN DE CAPCITACION**

**}**

**HORA FINAL:11 :00 AM**

**LUGAR** **RESTAURRANTE PARRILLA VITORIA**

**DEPENDENCIA LIDER:** _____ LUCY CENDALEZ- CONTRATISTA Contrato N°85001342025

| No. | NOMBRES Y APELLIDOS | CÉDULA | CARGO | ENTIDAD | CHARLA O CAPACITACION | HORAS | CONTRATO | TELEFONO | CORREO ELECTRONICO | FIRMA | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | | | | AM | FECHA |
| 1 | **Juan Felipe Gomez** | 1118199944 | Auxilair de concina | Restauarante PARRILLA VICTORIA - LUCY CENDAELS | Reforzar conocimientos relativos a la normatividad interna de RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA , procedimientos operativos, procesos de ventas, entre otros aspectos de interés genera | **3** | X | 3212129052 | juafeliepker@gmail.com |  | 1 DE MARZO DE 2025 |
| 2 | **Juan Felipe Gomez** | 1118199944 | Auxilair de concina | Restauarante PARRILLA VICTORIA - LUCY CENDAELS | Definición e importancia del control de las enfermedades transmitidas por alimentos en la industria láctea. | **1** | X | 3212129052 | juafeliepker@gmail.com |  | 1 DE ABRIL DE 2025 |
| 3 | **Juan Felipe Gomez** | 1118199944 | Auxilair de concina | Restauarante PARRILLA VICTORIA - LUCY CENDAELS | Conocer los principios normativos que rigen nuestra producción | **1** | X | 3212129052 | juafeliepker@gmail.com |  | 1 DE MAYO DE 2025 |
| 4 | **Juan Felipe Gomez** | 1118199944 | Auxilair de concina | Restauarante PARRILLA VICTORIA - LUCY CENDAELS | Proporcionar información clara y de fácil compresión que permita a nuestro personal manipulador de alimentos afrontar el día a día de su trabajo con las máximas garantías higiénicas | **4** | X | 3212129052 | juafeliepker@gmail.com |  | 1 DE JUNIO DE 2025 |
| 5 | | | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | | | |
| 11 | | | | | | | | | | | |
| 12 | | | | | | | | | | | |
| 13 | | | | | | | | | | | |
| 14 | | | | | | | | | | | |
| 15 | | | | | | | | | | | |
| 16 | | | | | | | | | | | |
| 17 | | | | | | | | | | | |
| 18 | | | | | | | | | | | |
| 19 | | | | | | | | | | | |
| 20 | | | | | | | | | | | |

¡Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

LOS DATOS PROPORCIONADOS SERÁN TRATADOS DE ACUERDO A LA POLÍTICA DE TRATAMIENTO DE DATOS PERSONALES DEL ICBF Y A LA LEY 1581 DE 2012.

BIENESTAR FAMILIAR

**RESTAURANTE RICURAS DEL LLANO - CONTRATO No.85001342025 - R/L LUCY CENDALES BERNAL**
**CENTRO ZONAL VILLANUEVA - JUNIO 2025**

| No | NOMBRE | ALMUERZOS RECIBIDOS - JUNIO - 2025 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | LUNES O2/06/2025 | MARTES 03/06/2025 | MIERCOLES 04/06/2025 | JUEVES 05/06/2025 | VIERNES 06/04/2025 |
| 1 | BEATRIZ FOCACIO ORTIZ | FESTIVO | | | | |
| 2 | ENNA YURANY LOPEZ VANEGAS | FESTIVO | | | | |
| 3 | JULIANA PAOLA ORBEGOZO ORJUELA | FESTIVO | | | | |
| 4 | NERLIS MABEL SILVA JARAMILLO | FESTIVO | | | | |
| 5 | SANDRA LILIANA CHAPARRO BARRERA | FESTIVO | | | | |
| 6 | WILMAN GERARDO CACERES NOVA | FESTIVO | | | | |
| 7 | WILMER DARIO LOPEZ RUIZ | FESTIVO | Wilmer Lopez | Wilmer Lopez | Wilmer Lopez | Wilmer Lopez |
| 8 | YADIRA INES PANDALES MURILLO | FESTIVO | | | | |
| 9 | YINA MABEL RODRIGUEZ ESCOBAR | FESTIVO | | | | |
| 10 | YINEIDY YOHANA HERNANDEZ MORALES | FESTIVO | | | | |
| 11 | CARMENZA EUGENIA BOLAÑOS | FESTIVO | | | | |
| | **SUBTOTAL 11** | FESTIVO | | | | |

Powered by CamScanner

**RESTAURANTE RICURAS DEL LLANO - CONTRATO No.85001342025 - R/L LUCY CENDALES BERNAL**
**CENTRO ZONAL VILLANUEVA - JUNIO 2025**

| No | NOMBRE | ALMUERZOS RECIBIDOS - JUNO 2025 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | LUNES 9/06/2025 | MARTES 10/06/2025 | MIERCOLES 11/06/2025 | JUEVES 12/06/2025 | VIERNES 13/06/2025 |
| 1 | BEATRIZ FOCACIO ORTIZ | | | | | |
| 2 | ENNA YURANY LOPEZ VANEGAS | | | | | |
| 3 | JULIANA PAOLA ORBEGOZO ORJUELA | | | | | |
| 4 | NERLIS MABEL SILVA JARAMILLO | | | | | |
| 5 | SANDRA LILIANA CHAPARRO BARRERA | | | | | |
| 6 | WILMAN GERARDO CACERES NOVA | | | | | |
| 7 | WILMER DARIO LOPEZ RUIZ | Wilmer Lopez | Wilmer Lopez | Wilmer Lopez | Wilmer Lopez | Wilmer Lopez |
| 8 | YADIRA INES PANDALES MURILLO | | | | | |
| 9 | YINA MABEL RODRIGUEZ ESCOBAR | | | | | |
| 10 | YINEIDY YOHANA HERNANDEZ MORALES | | | | | |
| 11 | CARMENZA EUGENIA BOLAÑOS | VACACIONES | VACACIONES | VACACIONES | VACACIONES | VACACIONES |
| 12 | JOSE LUIS PÉREZ BAHAMÓM | ---------- | ---------- | ---------- | | |
| TOTAL 12 | | | | | | |

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR

**RESTAURANTE RICURAS DEL LLANO - CONTRATO No.85001342025 - R/L LUCY CENDALES BERNAL**

**CENTRO ZONAL VILLANUEVA - JUNIO 2025**

| No | NOMBRE | ALMUERZOS RECIBIDOS -JUNIO 2025 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | LUNES 16/06/2025 | MARTES 17/06/2025 | MIERCOLES 18/06/2025 | JUEVES 19/06/2025 | VIERNES 20/06/2025 |
| 1 | BEATRIZ FOCACIO ORTIZ | | | | | |
| 2 | ENNA YURANY LOPEZ VANEGAS | | | | | |
| 3 | JULIANA PAOLA ORBEGOZO ORJUELA | | | | | |
| 4 | NERLIS MABEL SILVA JARAMILLO | | | | | |
| 5 | SANDRA LILIANA CHAPARRO BARRERA | | | | | |
| 6 | WILMAN GERARDO CACERES NOVA | | | | | |
| 7 | WILMER DARIO LOPEZ RUIZ | Wilmer Lopez | Wilmer Lopez | Wilmer Lopez | Wilmer Lopez | Wilmer Lopez |
| 8 | YADIRA INES PANDALES MURILLO | VACACIONES | VACACIONES | VACACIONES | VACACIONES | VACACIONES |
| 9 | YINA MABEL RODRIGUEZ ESCOBAR | | | | | |
| 10 | YINEIDY YOHANA HERNANDEZ MORALES | | | | | |
| 11 | CARMENZA EUGENIA BOLAÑOS | VACACIONES | VACACIONES | VACACIONES | VACACIONES | VACACIONES |
| 12 | JOSE LUIS PÉREZ BAHAMÓM | | | | | |
| | **TOTAL 12** | | | | | |

Powered by CamScanner

BIENESTAR FAMILIAR

**RESTAURANTE RICURAS DEL LLANO - CONTRATO No. 85001342025 R/L LUCY CENDALES BERNAL**
**VILLANUEVA - JUNIO 2025**

| No | NOMBRE | ALMUERZOS RECIBIDOS - JUNIO 2025 | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | LUNES 23/06/2025 | MARTES 24/06/2025 | MIERCOLES 25/06/2025 | JUEVES 26/06/2025 | VIERNES 27/06/2025 |
| 1 | BEATRIZ FOCACIO ORTIZ | FESTIVO | | | | |
| 2 | ENNA YURANY LOPEZ VANEGAS | FESTIVO | | | | |
| 3 | JULIANA PAOLA ORBEGOZO ORJUELA | FESTIVO | | | | |
| 4 | NERLIS MABEL SILVA JARAMILLO | FESTIVO | | | | |
| 5 | SANDRA LILIANA CHAPARRO BARRERA | FESTIVO | | | | |
| 6 | WILMAN GERARDO CACERES NOVA | FESTIVO | VACACIONES | VACACIONES | VACACIONES | VACACIONES |
| 7 | WILMER DARIO LOPEZ RUIZ | FESTIVO | | | | |
| 8 | YADIRA INES PANDALES MURILLO | FESTIVO | VACACIONES | VACACIONES | VACACIONES | VACACIONES |
| 9 | YINA MABEL RODRIGUEZ ESCOBAR | FESTIVO | | | | |
| 10 | YINEIDY YOHANA HERNANDEZ MORALES | FESTIVO | | | | |
| 11 | CARMENZA EUGENIA BOLAÑOS | FESTIVO | VACACIONES | VACACIONES | VACACIONES | VACACIONES |
| 12 | JOSE LUIS PÉREZ BAHAMÓM | FESTIVO | | | | |
| | **TOTAL 12** | FESTIVO | | | | |

Powered by CamScanner

RESTAURANTE RICURAS DEL LLANO - CONTRATO No. 85001342025 R/L LUCY CENDALES BERNAL

VILLANUEVA - JUNIO 2025

| No | NOMBRE | ALMUERZOS RECIBIDOS - JUNIO 2025 | | |
|---|---|---|---|---|
| | | LUNES 30/06/2025 | N/A | N/A |
| 1 | BEATRIZ FOCACIO ORTIZ | FESTIVO | N/A | N/A |
| 2 | ENNA YURANY LOPEZ VANEGAS | FESTIVO | N/A | N/A |
| 3 | JULIANA PAOLA ORBEGOZO ORJUELA | FESTIVO | N/A | N/A |
| 4 | NERLIS MABEL SILVA JARAMILLO | FESTIVO | N/A | N/A |
| 5 | SANDRA LILIANA CHAPARRO BARRERA | FESTIVO | N/A | N/A |
| 6 | WILMAN GERARDO CACERES NOVA | FESTIVO | N/A | N/A |
| 7 | WILMER DARIO LOPEZ RUIZ | FESTIVO | N/A | N/A |
| 8 | YADIRA INES PANDALES MURILLO | FESTIVO | N/A | N/A |
| 9 | YINA MABEL RODRIGUEZ ESCOBAR | FESTIVO | N/A | N/A |
| 10 | YINEIDY YOHANA HERNANDEZ MORALES | FESTIVO | N/A | N/A |
| 11 | CARMENZA EUGENIA BOLAÑOS | FESTIVO | N/A | N/A |
| 12 | JOSE LUIS PÉREZ BAHAMÓM | FESTIVO | N/A | N/A |
| | **TOTAL 12** | FESTIVO | N/A | N/A |

Powered by CamScanner

# RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA
# LUCY CENDALES BERNAL



## PUBLICAION MENU JUNIO 2025





Nit: 52111147- 1
Correo Electrónico: ricurasdelllano1@gmail.com
Ciudad. Villanueva Casanare
Dirección: Carrera 13 No 11-70

# RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA
# LUCY CENDALES BERNAL





Cordialmente

**LUCY CENDALES BERNAL**
C. C 52111147
Dirección electrónica: ricurasdelllano1@gmail.com
Ciudad. Villanueva Casanare
Cel: 3102106530

# RESTAURANTE PARRILLA VICTORIA
# LUCY CENDALES BERNAL



**CONDICIONES TECNICAS**

La suscrita **LUCY CENDALES BERNAL** domiciliado en Villanueva Casanare**,** identificada con cedula de ciudadanía No 52.11.147, debidamente suscrito a Cámara de Comercio de Villanueva Casanare, que para la ejecución del contrato N°85001342025, certifico que no se han presentado cambios de lugar para prestar el servicio al ICBF a los colaboradores beneficiarios, entre el horario de 12:00 M a 2:00 PM, en la dirección Carrera 13 No 11- 78 Barrio Centro.

Dada en Villanueva, Casanare, para el periodo de ejecución del periodo de JUNIO de 2025, los veintinueve (29) días, del mes de octubre de 2025

Cordialmente

**LUCY CENDALES BERNAL**
C. C 52111147
Dirección electrónica: ricurasdelllano1@gmail.com
Ciudad. Villanueva Casanare
Cel: 3102106530